

Pois chiches à l'espagnole



Et dire que lorsque j'étais enfant (c'était il y a bien longtemps maintenant) je n'aimais pas du tout cette légumineuse !!!!

Mais aujourd'hui j'apprécie d'en manger de temps en temps et j'essaie de les accommoder différemment à chaque fois.

La version chaude que je vous propose aujourd'hui est simple mais titillera vos papilles.

Le hasard a voulu que je la serve avec du poisson et le mariage a été réussi et approuvé.

Je vous conseille de la cuisiner avec un chorizo un peu fort.

Ingrédients:

- 500 g de pois chiches ou 1 grosse boîte
- 1 boîte de pulpe de tomates
- 2 oignons

- 1 chorizo fort
- Persil
- Sel

Préparation:

- Si vous utilisez des pois chiches secs: les mettre à tremper la veille dans un grand volume d'eau.
- Le lendemain, égoutter les et enlever les peaux qui se sont défaites.
- Les faire cuire environ 1 h 1/4 .
- Eplucher les oignons et les couper en dés.
- Dans un faitout faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir les oignons.
- Lorsqu'ils sont tendres, ajouter la boîte de tomates, les pois chiches, saler et mélanger.
- Couper le chorizo en rondelles et le faire revenir quelques minutes à la poêle.
- Le rajouter à la préparation avec le persil et poursuivre la cuisson quelques minutes.



